

# CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



## *Blanc de Noirs*

**EXTRA BRUT - GRAND CRU**

### **CÉPAGES**

100% Pinot Noir

### **ORIGINES**

Bouzy Grand Cru 100 %

Lieux-dits Les Chantereines, Les Cercets, Les Grosses Pierres.

### **VINIFICATION**

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres et en cuve inox, sans fermentation malolactique.

Conservation sur dépôt de levures en cave 24 mois.

### **DOSAGE**

≤ 4 g/l EXTRA-BRUT

### **FLACONNAGES**

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

### **DÉGUSTATION**

Nez : intense, puissant, fruits rouges et compotés.

Bouche : attaque vive, bien construite, marquée par la rondeur et l'équilibre, belle longueur.

### **SERVICE**

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

### **ACCORDS METS/VINS**

Apéritif, homard grillé, poissons au beurre blanc, poularde au Champagne...